Domaine J. A. Ferret - Pouilly-Fuissé Tête de Cru Le Clos - 2019

Cette petite parcelle de moins de 70 ares se situe au cœur du village de Fuissé, entre la maison familiale des Ferret et l'Eglise, dans le secteur cadastral du Plan. Avec sa pente très douce et son exposition au levant, elle se distingue par un sol argilo-limoneux assez profond, que le système racinaire de la vigne (âgée d'une trentaine d'années en moyenne) doit pénétrer pour atteindre les couches inférieures de calcaires et de marnes. Ce terroir particulier, tout comme les attributs d'un millésime 2019 mûr et concentré, donne au vin cet équilibre serein entre puissance et finesse, ampleur et verticalité.

Encore une fois, la précision de l'élevage doit être soulignée : habile combinaison de fûts (intégrant très peu de bois neuf) et d'œuf en béton, puis de cuves pendant les 6 derniers mois, il se montre parfaitement au service du fruit et du sol, soulignant la sensualité naturelle du vin sans jamais nuire à sa tension et sa verticalité.

Au nez, le vin oscille avec élégance entre la délicatesse des petites fleurs blanches et de la violette, du pollen et du miel d'acacia, mais aussi la fraîcheur mentholée et anisée des herbes fines, autour du cerfeuil principalement, complétée d'une touche de lavande. On aime la pureté d'expression du fruit sur des notes de poire et de pêche blanche juteuses. Une singulière évocation de viande blanche et d'os de veau nous emmène en direction des meilleurs coteaux chablisiens. Mais c'est bien avec les grands terroirs frais et pierreux de la Côte d'Or, entre Puligny-Montrachet et Saint-Aubin, que ce Pouilly-Fuissé Le Clos rivalise aisément.

En bouche, on apprécie la texture ample et soyeuse du vin, gorgé de saveurs de pomme finement caramélisée, de poire et de pêche au miel, autant de fruits qui se parent progressivement d'un voile d'épices, d'abord discret puis de plus en plus intense au fil de l'aération. Poivre blanc, graine de coriandre et gingembre en poudre jouent à cache-cache avec le fruit de la passion et les agrumes.

Une chair ample et savoureuse, une tension crayeuse qui affine sans cesse le propos et ouvre sur une finale effilée, d'une impeccable droiture : tout s'articule avec naturel et élégance. Malgré sa jeunesse, de Tête de Cru Le Clos nous régale de bout en bout. Tout est là et devrait magnifier, d'ici 4 ou 5 ans, des langoustines en tempura ou juste snackées et relevées de quelques touches de poivre Sichuan et de coriandre. Sole ou barbue seront aussi un excellent choix ! Superbe.

© 2021 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Domaine J. A. Ferret - Pouilly-Fuissé Tête de Cru Le Clos - 2019

Dégustation et accords

Robe : Or brillant

Nez : Elégant, sophistiqué : petites fleurs blanches et violette, pollen et miel d'acacia, fraîcheur mentholée et anisée des herbes fines, autour du cerfeuil et de la lavande, poire et pêche blanche, une touche de viande blanche.

Bouche : Texture ample et soyeuse du vin, gorgée de saveurs de pomme finement caramélisée, de poire et pêche au miel. Un voile d'épices entre poivre blanc, graine de coriandre et gingembre. Energie du fruit de la passion et des agrumes

Accords mets-vins : Des langoustines en tempura ou juste snackées et relevées de quelques touches de poivre Sichuan et de coriandre. Sole ou barbue rôtie.

Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2022 et 2031

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Pouilly-Fuissé

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques